

### **Suppen/Vorspeisen**

Klare Hühnersuppe mit Frittaten, Gemüse und Schnittlauch	3,70
Marchfelder Spargelcremesuppe mit roh mariniertem Sashimi Thunfisch	5,90
Gebratene ‚Windisch‘ Mini-Blunze mit Krautsalat, Senf und Kren	8,60
Marchfelder Spargel Pannacotta mit roh mariniertem Sashimi Thunfisch und Wildkräutersalat	11,90
Lauwarme Atlantik Makrele mit süß-sauren Rotweinzwiebel und Apfel	11,90/16,90
Gebratener spanischer Wildfang Oktopus mit Alt Wiener Schnittlauchsauce und Wildkräutersalat	13,00/19,00
Lauwarmer Sashimi Thunfisch mit Mango, Wasabi	14,90

### **Hauptgerichte**

Gulasch vom Rinderwadschunken (in Rotwein geschmurgelt) mit Bio Salzerdäpfeln	12,90
Ausgelöstes Steirisches Backhenderl mit Bio Erdäpfel-Gurkensalat	13,90
Millionärs Cordon Bleu – dry aged Schweinsschnitzel gefüllt mit Beinschinken-Büffelmozzarella, Erdäpfel-Wildkräutersalat und Basilikummayonaise	16,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Bio Erdäpfelsalat	18,90
Wurzelfisch auf Steirische Art vom Wildfang Kabeljau mit Bio Erdäpfel	20,90

### **Nachspeisen**

Handgezogener Apfelstrudel	3,40
Lauwarmer Topfenstrudel mit Zwetschkenröster	4,90
Powidltascherl in Butterbrösel	5,30
Heidelbeer Pannacotta mit Zitronensorbet	5,90
Topfen-Nougatknödel mit Himbeermark	5,90